



EN	Owners manual. Air flyer
PL	Instrukcji obsługi. Frytkownica beztłuszczowa
RO	Manualul proprietarului. Friteuza
RU	Руководство по эксплуатации. Аэрофритюрница
UA	Керівництво з експлуатації. Аерофритюрниця



Модель/Model: **MR-757**



Dear customer, we thank you for purchase of goods



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

This appliance is designed for domestic use only.

Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model: MR-757

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50 Hz;

Power consumption 1500-1700 W

Protective class I

Protection class IPX0

Bowl: capacity 6L;

Number of programs: 12

Note: The characteristics, specifications and physical configuration of the appliance could be slightly modified by the manufacturer, without impairing the basic consumer qualities of the appliance.

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
 3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
 4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 9. Do not use outdoors.
 10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 13. To disconnect, turn OFF the appliance. Then remove plug from wall outlet.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
 16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
- WARNING:** Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- CAUTION:** After hot air frying, the frying basket, frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V ~50/60Hz electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
9. Keep appliance at least 10cm away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. Do not replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.

WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.

WARNING: Under- or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.

12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

PLASTICIZER WARNING CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

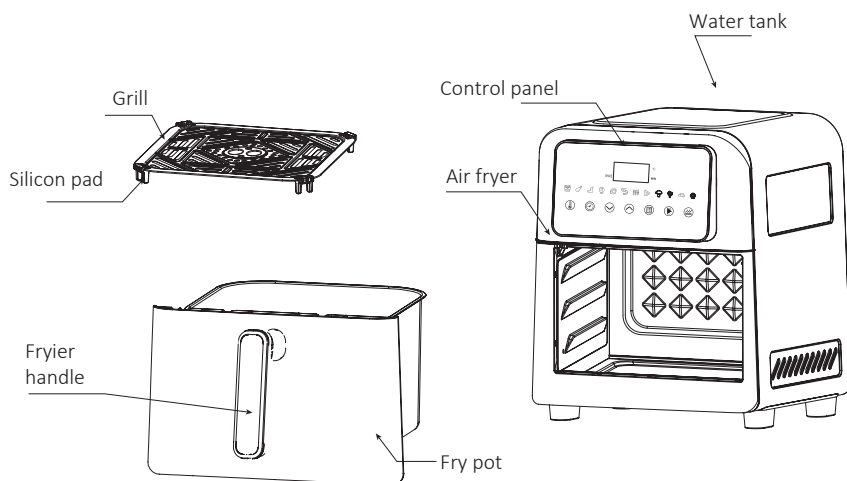
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

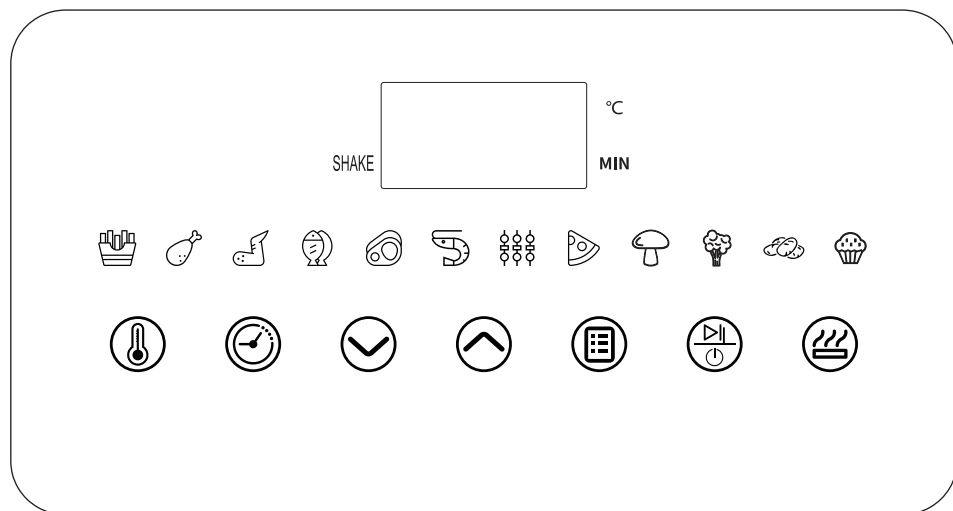
Getting to Know Your Air Fryer

Product may vary slightly from illustration

Schematic diagram of components



CONTROL DISPLAY PANEL



Instructions for use

Using automatic programs

1. Proceed as described under Preparing the unit and tap the key.
The first automatic program shows and flashes on the display. 
2. Tap the key . The food is now being cooked. The display changes between temperature and remaining running time. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed with display shows "End".
3. Use fryer handle to pull out the fry pot.
4. Transfer the cooked food into a heat-resistant container.
5. Remove the plug from the wall socket.
6. Allow the fry pot and grill to cool down.
7. Clean the fry pot and grill as described under Cleaning, maintenance and storage

Panel display operation instructions

№	Icon	Function	Descriptions
1	°C/ Min	Display window	Display time and temperature
2		Power on/off	1. After selecting the designated function, press this key to start the working.
		Start/ Stop	1. After selecting the designated function, press this key to start the working. 2. During working, press this key to stop working.
3		Recipes	1. Press this key to cycle through the cooking modes for different recipes.
4		Temperature key	1. Before air fryer working, press temperature key to set working temperature, press "v" or "^" key to increase or reduce temperature, adjustable range: 60°C~ 200°C.
5		Timer key	1. Before air fryer working, press timer key to set working time, press "v" or "^" key to increase or reduce time, adjustable range: 1-90 mins. 2. During working, press timer key to adjust time, press "v" or "^" key to increase or reduce time. 3. From 1-30 mins, one step 1 mins; From 30-60 mins, one step 5 mins; From 60-90 mins, one step 10 mins;
6		Plus key	Press this key to increase time and temperature. Long pressing can keep increasing.
7		Minus key	Press this key to reduce time or temperature. Long pressing can keep reducing
8		Heating key	Press this key to heating.

Recipes

Nº	Icon	Function	Default time (Mins)	Default Temperature (°C)	Adjustable time (Mins)	Adjustable time (Mins)	Remark
1		French fries	17	200	10 – 25	160 – 200	Please shake food each 6-7 mins.
2		Chicken leg	25	200	10 – 25	160 – 200	Please Flip food after 10 mins.
3		Chicken wing	18	200	10 – 25	100 – 200	Please Flip food after 10 mins.
4		Fish	18	180	10-20	160 – 200	Please Flip food after 10 mins.
5		Beef	10	200	10 – 25	100 – 200	Please Flip food after 10 mins
6		Shrimp	9	200	5-20	160 – 200	Please Flip food after 5 mins
7		Skewers	18	180	10-60	100 – 200	-
8		Piza	17	160	10-30	100 – 200	-
9		Mushroom	12	180	5-20	100-200	-
10		Vegetable	15	160	10-25	100-200	-
11		Potato	50	170	10-60	100-200	-
12		Cup Cake	15	160	10-25	100-200	-

Note: Keep in mind that these setting are indications. As ingredients differ in origin, size, as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. You may adjust the cooking times and temperatures to make your best taste.

Other functions description

Nº	Functional status	Operating	Description
1	Power-on	Power on the whole machine	The buzzer beeps one time, and all the lights are on for 1 second (including the digital tube), the power key would keep flashing and then the unit enters the standby state.
2	Power-off memory	Power-off memory	1. During working, pull out fry pot, air fryer will stop working but keep memory, after inserting fry pot into unit, will continuous working. 2. During working, if power off suddenly, air fryer stops working, when power on, Air fryer will continuous last unfinished program. 3. User to press power key to switch off, air fryer don't keep any memory.
3	Air fryer cooling	Cooling	1. During working, press power key to switch off air fryer, fan will continuously works 10 seconds to cool fry pot. 2. When air fryer completes any programs, fan will continuous working 10 seconds to cool fry pot.
4	End of work		The buzzer beeps 3 times and displays "END" on display window, air fryer enters the standby state.

Notes

1. For the first time using, preheat Air fryer 15 minutes to remove peculiar smell; if smell peculiar smell when you use it for the first time it is a normal and is not malfunction of Air fryer.
2. Please set heating temperature and time according to the recipe or personal preference.
3. When the process is finished the Air fryer will "Beep" to remind user and stop working.
4. Please use anti-scalding gloves to remove the fry pot, and use heat-resistant and heat-insulating objects to carefully remove the food from the fry pot.

Warning

- 1- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 2- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Care & Cleaning Instructions WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storage

- Clean and dry appliance before storage.
- Keep the multicooker in the assembled state.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- Store the device in a cool, dry and clean place beyond the assess of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection



The equipment is labeled in accordance with the European Directive 2012/19/EC «On the disposal of electrical and electronic waste» crossed-out garbage container sign. This label indicates that this equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life. The user is obliged to hand it over to the collection point for electrical and electronic equipment waste. Electrical equipment waste is hazardous to the environment. Proper handling of used electrical and electronic equipment avoids harmful effects on human health and the environment resulting from the presence of hazardous components, as well as improper storage and recycling of such equipment. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the intended or improper use of the equipment. The manufacturer has the right to change product specifications at any time without prior notice for design, commercial, aesthetic or other reasons.

Dziękujemy za zakup sprzętu!



Funkcjonalność, design i zgodność ze standardami jakości gwarantują Wam wygodę i przyjemność z korzystania z naszego produktu.

Proszę, uważnie przeczytać dany podręcznik eksploatacji i zachować go w charakterze materiału naukowego w ciągu całego czasu eksploatacji urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w domowych warunkach.

Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia produktu, części urządzenia nie zawierają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Właściwości wyrobu

Smażenie we frytkownicy beztłuszczowej odbywa się bez oleju i tłuszczu. Dzięki cyrkulacji gorącego powietrza produkty równomiernie pokrywają się chrupiącą skórką, zachowując jednocześnie korzystne właściwości

Charakterystyka techniczna

Model: MR-757

Zasilanie elektryczne: prąd zmienny

Nominalna częstotliwość 50 Hz;

Napięcie nominalne 220-240V;

Nominalna moc 1500-1700 W;

Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I

Ochrona urządzenia przed wilgocą IPX0

Misa: pojemność 6l;

Ilość programów: 12

Uwaga: Właściwości, wyposażenie i wygląd zewnętrzny urządzenia może się minimalnie zmieniać, bez pogorszenia podstawowych wartości konsumpcyjnych wyrobu.

Środki bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie, przestrzeganie ogólnie przyjętych zasad bezpieczeństwa oraz zasad przedstawionych w niniejszej instrukcji gwarantuje bezpieczną pracę niniejszego urządzenia

UWAGA!

- Nigdy nie należy zanurzać elementów elektrycznych, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozwalaj, aby woda i wilgoć dostawały się na części elektryczne.
- Nie chwytać urządzenia mokrymi rękoma.

- W przypadku nie przestrzegania zasad może dojść do porażenia prądem!
- Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyłączać urządzenie za pomocą przycisku i wyciągać przewód z gniazdka, jeżeli praca została zakończona, a także przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Zabrania się odłączanie urządzenia z gniazdka ciągnąc za przewód lub wyrывая wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem pracy należy się upewnić, czy napięcie sieci podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Państwa domu.
- Urządzenie musi być podłączone tylko do gniazdka z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko w domu jest przeznaczone do poboru mocy potrzebnej do prawidłowej pracy urządzenia.
- Wykorzystywanie przedłużaczy elektrycznych lub przejściówek wtyczki przewodu może spowodować uszkodzenie sprzętu oraz pożar.
- Urządzenie jest przeznaczone do stosowania z zegarami zewnętrznymi lub niezależnymi systemami zdalnego sterowania.
- Po wniesieniu urządzenia z miejsca chłodnego do ciepłego pomieszczenia, nie należy go włączać w przeciągu 2 godzin w celu uniknięcia jego uszkodzenia poprzez powstanie skroplin na wewnętrznych elementach urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone, jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia, należy zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskier, zapachu palonej izolacji, natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwanie przez dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi i umysłowymi, oraz przez osoby niemające wiedzy i doświadczenia w zakresie korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego, jeśli nie są one pod kontrolą, lub nie zostały przeszkolone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem i opakowaniem.
- Nie dopuszczać stykania się przewodu zasilającego z nagrzanymi i ostrymi powierzchniami.
- Nie dopuszczać do nadmiernego napinania, zwisania z krawędzi stołu, załamania i skręcenia przewodu zasilającego.
- Nie rzucać urządzeniem.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz.
- Nie korzystać z urządzenia podczas burzy lub silnego wiatru. Możliwe są wtedy skoki napięcia w sieci.

UWAGA!

- Wewnętrzne i niektóre zewnętrzne części urządzenia są bardzo gorące podczas pracy. Bądź ostrożny, ponieważ można się poparzyć dotykając gorącej powierzchni.
- Ustawiaj urządzenie tylko na suchym, stabilnym, równym podłożu antypoślizgowym.
- Użyj uchwytu do wyjmowania i przenoszenia podgrzewanego pojemnika i kosza.

W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad występuje RYZYKO OPARZEŃ!

- Z abronione jest włączać urządzenie bez załadowania produktów, ponieważ może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia.
- Nie należy przekraczać wskazanych maksymalnych objętości składników.
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).
- Nie stawiać urządzenia lub jego części na jakichkolwiek urządzeniach grzejnych.

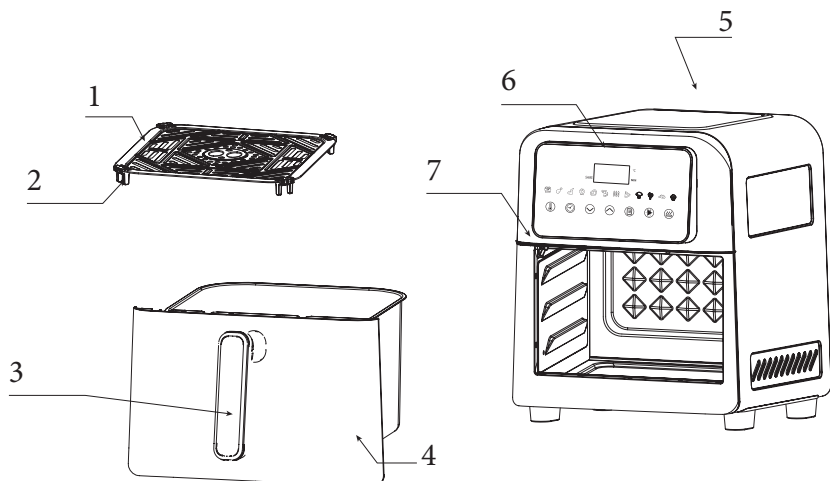
UWAGA!

- Nie wkładaj żywności z dużą zawartością tłuszczu do frytkownicy.
 - Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
 - Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami i sprzętem producenta.
 - Nie używaj plastikowych lub papierowych pojemników, które nie są odporne na ciepło, do wkładania żywności do frytkownicy beztłuszczowej;
 - Nie używaj szklanych ani ceramicznych talerzy ani pokrywek.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania

Działania w ekstremalnych sytuacjach:

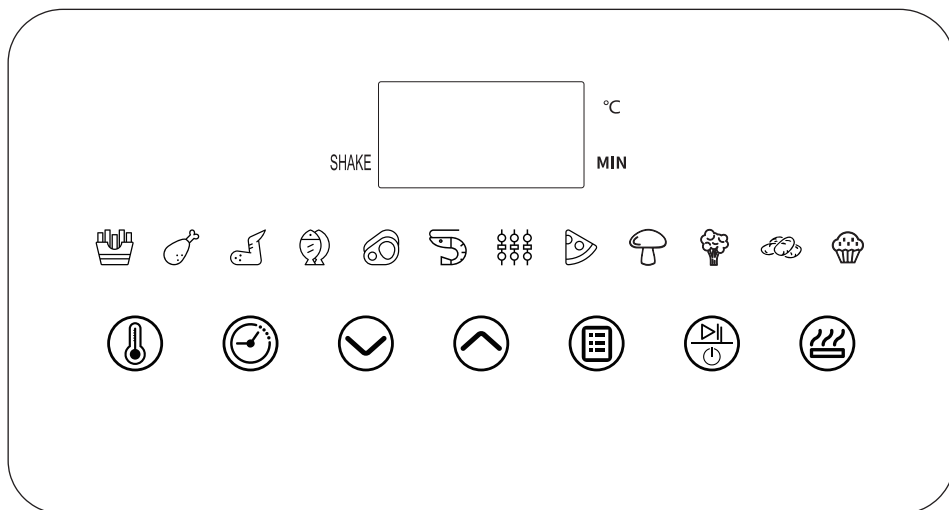
- Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, nie dotykając urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskiek, zapachu palonej izolacji, natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.

Struktura urządzenia



1. Ruszt grillowy
2. Podkładki silikonowe ruszty grillowe
3. Uchwyt misy
4. Wymowana miska
5. Pojemnik na kondensat
6. Panel sterowania
7. Frytkownica

Panel Sterowania



Korzystanie z urządzenia

Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i czystej powierzchni.

1. Naciśnij przycisk.

Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik pierwszego programu automatycznego. 

2. Naciśnij przycisk . Rozpocznie się proces gotowania. Wyświetlacz pokazuje temperaturę i pozostały czas pracy. Sygnały dźwiękowe wskazują, że upłynął wstępnie ustawiony czas gotowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Koniec”.

3. Użyj uchwytu, aby wyjąć misę do smażenia.

4. Ugotowane jedzenie przełóż do żaroodpornego naczynia.

5. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

6. Poczekaj, aż frytkownica powietrzna i ruszt grillowy ostygną.

7. Wyczyść misę do smażenia i ruszt grilla zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Ostrzeżenie: To urządzenie nie może być używane do gotowania wody.

Nº	Wskaźnik przycisku	Przyciski panelu sterowania	Opis
1	°C/ min.	Okno wyświetlacza	Wyświetla czas i temperaturę
2		Włączanie/wyłączanie zasilania	Podłącz frytkownicę do źródła zasilania, wskaźnik zaświeci się i będzie świecił ciągle. Migający wskaźnik oznacza, że zasilanie jest włączone.
		Start/Stop	1. Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić urządzenie. 2. Podczas gotowania naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać urządzenie. .
3		Menu (wybór programu gotowania)	1. Naciśnij ten przycisk, aby przełączać programy gotowania. 2. Wszystkie programy mają ustawione domyślne wartości czasu i temperatury, ale użytkownik może dostosować czas i temperaturę według własnego uznania, w zależności od ilości przygotowywanego jedzenia i wielkości porcji.
4		Przycisk temperatury	1. Przed rozpoczęciem gotowania naciśnij przycisk temperatury, aby ustawić temperaturę roboczą. Naciśnij przycisk „v” lub „^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Zakres regulacji: 60°C ~ 200°C. 2. Podczas pracy naciśnij przycisk temperatury, aby wyregulować temperaturę. Naciśnij przycisk „v” lub „^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. 3. Jeden krok 5 stopni.
5		Przycisk timera	1. Przed uruchomieniem frytkownicy naciśnij przycisk timera, aby ustawić temperaturę roboczą. Naciśnij przycisk „v” lub „^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Zakres regulacji: 1-90 minut. 2. W czasie pracy naciśnij przycisk timera, aby wyregulować temperaturę. 3. Od 1 do 30 minut, jeden krok to 1 minuta; Od 30 do 60 minut, jeden krok to 5 minut; Od 60 do 90 minut, jeden krok to 10 minut;
6		Przycisk zwiększania	Naciśnij ten przycisk, aby zwiększyć czas i temperaturę. Długie naciśnięcie przyspieszy przełączanie parametrów.
7		Przycisk zmniejszania	Naciśnij ten przycisk, aby zmniejszyć czas lub temperaturę. Długie naciśnięcie zmniejszy przełączanie parametrów.
8		Przycisk nagrzewania	Naciśnij ten przycisk, aby włączyć funkcję nagrzewania.

Programy gotowania

Nº	Wskaźnik przycisku	Program	Domyślny czas (min)	Domyślna temperatura (°C)	Regulacja czasu (min)	Regulacja temperatury (°C)	Uwagi
1		Francuskie frytki	17	200	10 – 25	160 – 200	potrzęsaj jedzeniem co 6-7 minut
2		Udka z kurczaka	25	200	10 – 25	160 – 200	obrót jedzenie po 10 minutach
3		Skrzydółka z kurczaka	18	200	10 – 25	100 – 200	obrót jedzenie po 10 minutach
4		Ryby	18	180	10-20	160 – 200	obrót jedzenie po 10 minutach.
5		Wołowina	10	200	10 – 25	100 – 200	obrót jedzenie po 10 minutach
6		Krewetki	9	200	5-20	160 – 200	obrót jedzenie po 5 minutach
7		Szaszłyki	18	180	10-60	100 – 200	-
8		Pizza	17	160	10-30	100 – 200	-
9		Grzyby	12	180	5-20	100-200	-
10		Warzywa	15	160	10-25	100-200	-
11		Ziemniaki	50	170	10-60	100-200	-
12		Babeczki	15	160	10-25	100-200	-

Uwagi

Zalecane są domyślne ustawienia czasu i temperatury. Ponieważ produkty, składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, zawartością wilgoci, czas i temperatura gotowania w celu uzyskania najlepszych rezultatów mogą się różnić. Uwzględniając te cechy oraz preferencje kulinarne, parametry czasu i temperatury można ustawić indywidualnie.

Opis innych funkcji

Nº	Funkcja	Wartość funkcji	Opis
1	Włączanie	Włączanie zasilania urządzenia	Brzęczyk wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, przycisk zasilania będzie nadal migać, a następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
2	Wyłączanie, pamięć	Wyłączanie, pamięć	1. W czasie pracy urządzenia po wyciągnięciu miski frytkownica przestaje działać. Ale po ponownym zainstalowaniu miski w urządzeniu proces pracy będzie kontynuowany. 2. Jeżeli w trakcie pracy nastąpi nagle wyłączenie zasilania, frytkownica przestanie działać. Po włączeniu zasilania frytkownica będzie kontynuować ostatni, niedokończony program. 3. Wyłączenie frytkownicy poprzez naciśnięcie przycisku zasilania powoduje również wyłączenie funkcji pamięci.
3	Chłodzenie frytkownicy	Chłodzenie	1. W czasie pracy naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć frytkownicę, wentylator włączy się i będzie działał nieprzerwanie przez 10 sekund, aby schłodzić miś. 2. Gdy frytkownica zakończy dowolny program, wentylator będzie działał jeszcze przez 10 sekund, aby schłodzić miś.
4	Zakończenie pracy		Brzęczyk wyda 3 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”, frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

Uwagi:

1. Przy pierwszym użyciu rozgrzej frytkownicę przez 15 minut. Jeśli po pierwszym włączeniu zauważysz specyficzny zapach, jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieprawidłowego działania.
2. Ustaw temperaturę i czas podgrzewania zgodnie z przepisem lub osobistymi preferencjami.
3. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, przypominając użytkownikowi, i zakończy pracę.
4. Do wyjęcia miski użyj rękawic kuchennych. Używaj żaroodpornych, niemetalowych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki miski.

Czyszczenie i pielęgnacja**UWAGA!**

- Nigdy nie czyść podłączonego do sieci urządzenia.
- Przed oczyszczaniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć.
- Nie używaj ściernych i mocno działających środków czyszczących, ostrych przedmiotów, czy metalowej gąbki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenie i jego przewodu sieciowy oraz wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Możliwe problemy

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Zasilanie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
	Nie uruchomione	Kliknij przycisk „Wł./Wył.”
	Wyjmowana miska nie jest założona na miejscu	Włóż miskę do obudowy urządzenia i upewnij się, że jest zablokowana na miejscu
Produkty nie ugotowane (słabo usmażone)	Za dużo żywności we frytkownicy	Jeśli jest za dużo składników, załaduj je do frytkownicy partiami.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Wydłuż czas gotowania.

Żywność nie jest równomiernie smażona	Produkty są ułożone w gęstą warstwę	Niektóre produkty, ułożone w stos lub w szachownicę, można przerwać gotowanie, wyjąć z frytkownicy i wymieszać.
Pieczycwo nie jest chrupiące	Nie stosuje się tradycyjnych składników do smażenia.	Jeśli składniki są lekko oleiste, na powierzchnię można nałożyć warstwę oleju.
Nie można płynnie umieścić miski do obudowy urządzenia	Nadmierna ilość składników w misce	Zmniejsz ilość składników
Biały dym	Smażone są tłuste składniki	Podczas gotowania tłustych składników na grillu wydobywa się dużo dymu, co jest normalnym zjawiskiem.
	We frytkownicy pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pamiętaj, aby wyczyścić frytkownicę po każdym użyciu.
E1	Awaria czujnika	Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu naprawy

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj Szybkowar w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej miejscu. Z dala od dzieci i ludzi z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.



Ochrona Środowiska i Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go w punkcie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyty sprzęt elektryczny jest niebezpieczny dla środowiska naturalnego. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii!



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga

Aparatul este conceput pentru gătit în condiții casnice. În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Prăjirea în friteuza cu aer cald are loc fără ulei și grăsime. Datorită circulației aerului cald, produsele sunt acoperite uniform cu o crustă crocantă, păstrând în același timp proprietăți utile

Caracteristici tehnice

Model: MR-757;

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Puterea de consum (nominală): 1500-1700 W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării I;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Bol: 6l;

Numărul de programe: 12

Notă: Caracteristicile, setul de livrare și aspectul exterior al produsului pot fi modificate de către producător, fără afectarea calităților de bază ale consumatorului.

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

-Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.

-Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.

- Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, de asemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apălați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.

ATENȚIE!

- Elementele interioare și unele părți externe ale aparatului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți atent, deoarece vă puteți opări, atingând suprafețele încălzite.
- Instalați aparatul numai pe o suprafață uscată, stabilă și netedă.
- Utilizați mănuși de bucătărie pentru a îndepărta castronul sau un recipient din aparat.
- Utilizați mânerul pentru a scoate și transporta recipientul încălzit și coșul.

În caz de nerespectare a regulile de mai sus, apare RISCUL DE ARSURI!

- Este interzisă pornirea aparatului fără ingrediente, deoarece acest lucru poate duce la deteriorări grave.
- Nu depășiți cantitățile maxime de ingrediente specificate.
- Nu acoperiți orificiile pentru aer, nu acoperiți aparatul în timpul funcționării, și asigurați-vă că în jurul friteuzei cu aer cald se asigură o distanță suficientă pentru ventilație în timpul funcționării (nu mai puțin de 20 de cm la pereți și mobilier din toate părțile).
- Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor inflamabile (de exemplu, lângă sau sub perdele).

ATENȚIE!

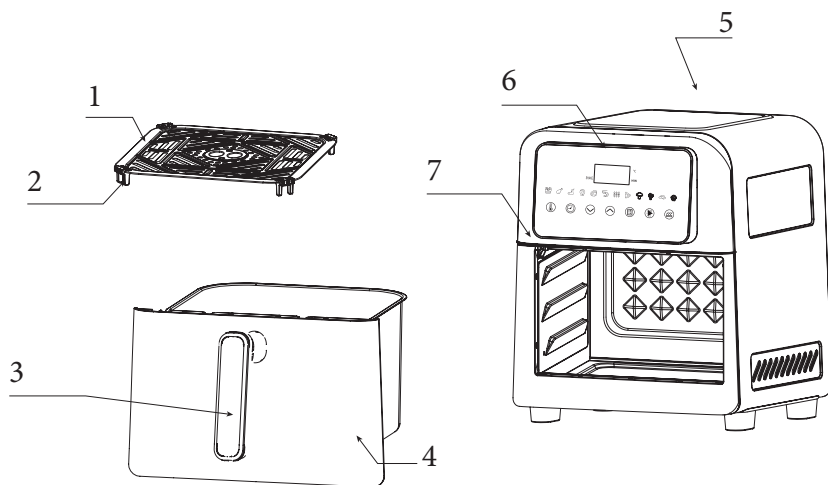
- Nu puneți produse alimentare, bogate în grăsimi, în friteuză.
 - Evitați contactul cu aburul fierbinte, care iese din orificiile de ventilație, în timpul funcționării aparatului.
 - Utilizați aparatul numai cu accesorii originale și accesorii ale producătorului.
 - Nu utilizați recipiente din plastic sau hârtie, care nu sunt rezistente la căldură, pentru a introduce produsele alimentare în friteuza de aer cald;
 - Nu utilizați plăci de sticlă sau ceramică sau capace.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării acestuia

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Acțiuni în caz de situații extreme

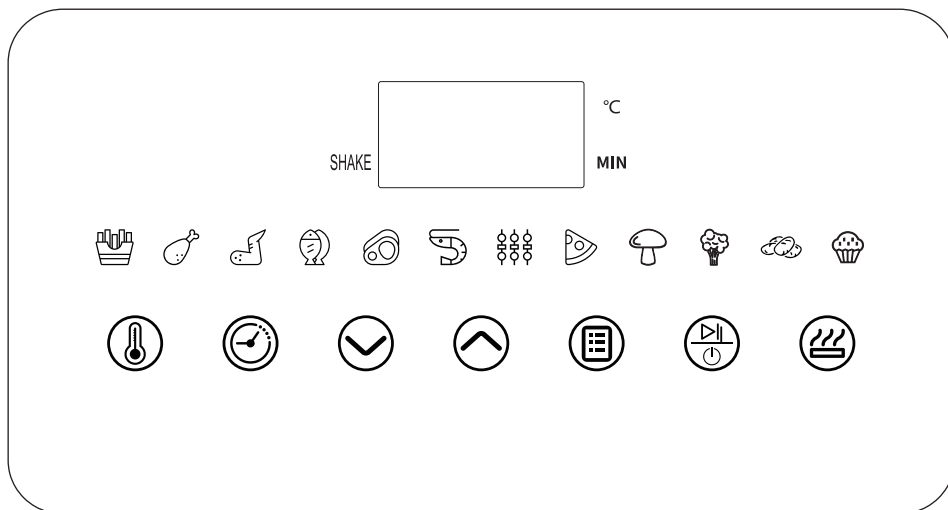
- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a căzut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Proiectarea dispozitivului



1. Grătar
2. Suporturi de grătar din silicon pentru grătar
3. Mănerul castronului
4. Castron detașabil
5. Container de condensat
6. Panou de control
7. Friteuza

Panou de control



Utilizare

Montați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și curată

1. Apăsați butonul.

Indicatorul pentru primul program automat se aprinde pe monitor.

2. Apăsați butonul . Procesul de pregătire va începe. Monitorul arată temperatura și timpul de funcționare rămas. Semnalele acustice indică faptul că timpul de pregătire prestabilit a expirat și pe monitor apare „End”.

3. Folosiți mânerul pentru a scoate vasul de prăjit.

4. Transferați mâncarea gătită în vase rezistente la căldură.

5. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

6. Lăsați friteuza cu aer și grătarul să se răcească.

7. Curățați vasul de prăjire și grătarul, așa cum este descris în secțiunea „Curățare și îngrijire”.

ATENȚIE!

La prima pornire a dispozitivului, poate să apară un miros specific sau o cantitate mică de fum, cauzate de pătrunderea prafului sau al altor materiale pe elementele de încălzire.

Acesta este un fenomen normal, după câteva minute de funcționare a dispozitivului acesta dispare.

Atenție! Acest aparat nu poate fi utilizat pentru fierberea apei.

Nº	Indicator de buton	Butoanele panoului de control	Descriere
1	°C/min.	Fereastra de monitor	Afișează ora și temperatura
2		Pornirea/oprirea alimentării	Conectați friteuza la rețeaua electrică, indicatorul luminos se va aprinde și va rămâne aprins. Când monitorul clipește, înseamnă că este pornit.
		Start/Stop	1. Apăsați această tastă pentru a porni dispozitivul. 2. În timpul gătitului, apăsați această tastă pentru a opri funcționarea aparatului.
3		Meniu (selectarea unui program de gătit)	1. Apăsați un acest buton pentru a comuta între programele de gătit. 2. Toate programele au setări implicite de timp și temperatură, dar utilizatorul poate ajusta timpul și temperatura la discreția sa, în funcție de cantitatea de alimente care urmează să fie gătite și de mărimea porțiilor.
4		Butonul de temperatură	1. Înainte de a începe gătitul, apăsați butonul de temperatură pentru a seta temperatura de funcționare. Apăsați butonul »v«sau»^«pentru a crește sau a scădea temperatura. Interval reglabil: 60°C~200°C. 2. În timpul funcționării, apăsați butonul de temperatură pentru a regla temperatura. Apăsați butonul »v«sau»^«pentru a crește sau a scădea temperatura. 3. Un pas 5 grade.
5		Butonul temporizatorului	1. Înainte de a porni friteuza, apăsați butonul de temporizare pentru a seta temperatura de funcționare. Apăsați butonul »v«sau»^«pentru a crește sau a scădea temperatura. Intervalul de reglare: 1-90 minute. 2. În timpul funcționării, apăsați butonul de temporizare pentru a regla temperatura. 3. De la 1 până la 30 de minute, un pas 1 minută; De la 30 până la 60 de minute, un pas 5 minute; De la 60 până la 90 de minute, un pas 10 minute;
6		Butonul Zoom	Apăsați această tastă pentru a mări timpul și temperatura. Apăsarea lungă va accelera comutarea parametrilor.
7		Butonul de scădere	Apăsați această tastă pentru a reduce timpul sau temperatura. Apăsarea lungă va reduce comutarea parametrilor.
8		Butonul de încălzire	Apăsați această tastă pentru a încălzi.

Programe de gătit

Nº	Indicator de buton	Program	Timp în mod implicit (min)	Temperatura în mod implicit (°C)	Reglarea timpului (min)	Reglarea temperaturii (°C)	Notă
1		Cartofi pai în stil parisian	17	200	10 – 25	160 – 200	agitați alimentele la fiecare 6-7 minute
2		Picioare de pui	25	200	10 – 25	160 – 200	întoarceți mâncarea după 10 minute
3		Aripioare de pui	18	200	10 – 25	100 – 200	întoarceți mâncarea după 10 minute
4		Pește	18	180	10-20	160 – 200	întoarceți mâncarea după 10 minute
5		Carne de vită	10	200	10 – 25	100 – 200	întoarceți mâncarea după 10 minute
6		Creveți	9	200	5-20	160 – 200	întoarceți mâncarea după 5 minute
7		Șașlăc	18	180	10-60	100 – 200	-
8		Pizza	17	160	10-30	100 – 200	-
9		Ciuperci	12	180	5-20	100-200	-
10		Legume	15	160	10-25	100-200	-
11		Cartofi	50	170	10-60	100-200	-
12		Capcakes	15	160	10-25	100-200	-

Notă

Setările implicite de timp și temperatură sunt cele recomandate. La fel ca și produsele, ingredientele variază în ceea ce privește originea, dimensiunea, conținutul de umiditate, timpii de gătire și temperaturile pentru rezultate optime pot varia. Setările de timp și temperatură pot fi ajustate individual pentru a se potrivi acestor caracteristici și preferințelor dumneavoastră culinare.

Descrierea altor funcții

№	Funcția	Valoarea funcției	Descriere
1	Pornirea	Pornirea alimentarea dispozitivului	Soneria va emite un semnal sonor o dată și toți indicatorii se vor aprinde în timp de 1 secundă, butonul de alimentare va continua să clipească, iar apoi dispozitivul va intra în modul de așteptare.
2	Oprirea, memoria	Oprirea, memoria	1. În timp ce dispozitivul funcționează, când vasul este scos, friteuza nu mai funcționează. Dar după instalarea bolului înapoi în dispozitiv, procesul de lucru va continua. 2. Dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă brusc în timpul funcționării, friteuza nu va mai funcționa. Când alimentarea este pornită, friteuza va continua executarea ultimului program care nu a fost finalizat. 3. Dacă opriți friteuza prin apăsarea butonului de pornire, funcția de memorie este, de asemenea, dezactivată.
3	Răcirea friteuzei	Răcirea	1. În timpul funcționării, apăsați butonul de pornire pentru a opri friteuza, ventilatorul se va porni și va continua să funcționeze continuu timp de 10 secunde pentru a răci vasul. 2. Când friteuza a terminat orice program, ventilatorul va continua să funcționeze timp de 10 secunde pentru a răci vasul.

4	Finalizarea		Soneria emite 3 semnale sonore de 3 secunde. După 3 secunde pe monitor apare «END», friteuza intră în modul de așteptare.
---	-------------	--	---

Notă:

1. Atunci când folosiți friteuza pentru prima dată, preîncălziți-o timp de 15 minute. Dacă există un miros ciudat la prima pornire, un astfel de lucru este normal și nu reprezintă o defecțiune.
2. Setati temperatura și timpul de încălzire în funcție de rețetă sau de preferințele personale.
3. Când gătitul este complet, friteuza va emite un semnal sonor pentru a reaminti utilizatorului și pentru a opri funcționarea.
4. Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate vasul. Utilizați ustensile nemetalice rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al vasului.

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Niciodată nu curățați dispozitivul care este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați ca acesta să se răcească.
- Niciodată nu scufundați dispozitivul și cablul electric al acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați soluții de curățat cu proprietăți agresive sau materiale abrazive.

PROBLEMELE POSIBILE

Problemele	Cauze posibile	Soluția
Aparatul nu funcționează	Alimentarea nu este conectată	Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză.
	Nu s-a pornit	Apăsați butonul "Start / Anulare"
	Castronul detașabil nu este instalat în poziția sa	Introduceți castronul în carcasa unității și asigurați-vă că este fixat în poziția sa

Bucatele nu s-au pregătit (slab prăjite)	Prea multe ingrediente în friteuză	Dacă ingredientele sunt prea multe, încărcăți-le în friteuză în porții.
	Timpul de gătire este prea scu	Creșteți timpul de gătire.
Bucatele nu sunt prăjite uniform	Produsele sunt stivuite într-un strat dens	Dacă unele alimente sunt suprapuse sau eșalonate, puteți întrerupe gătitul, să le scoateți din friteuză și să le amestecați.
Produsele de patiserie nu sunt crocante	Nu se folosiți ingrediente tradiționale pentru prăjire.	Dacă ingredientele sunt slab uleioase, puteți aplica pe suprafață un strat de ulei.
Nu este posibilă plasarea ușoară a castronului în carcasa dispozitivului	Cantități excesive de ingrediente în castron	Reduceți cantitatea excesivă de ingrediente
Fum alb	Se prăjesc ingrediente grase	La prepararea ingredientelor grase, apare mult fum pe grătar, ceea ce este normal.
	În friteuză au rămas rămășițele de grăsime de la prăjirea anterioară.	Asigurați-vă că ați curățat friteuza după fiecare utilizare.
E1	Eroare senzor	Contactați Centrul de service pentru reparații.

Păstrarea

- Înainte de a pune dispozitivul la păstrare, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.
- Păstrați Oala sub presiune în stare asamblată.
- Nu plasați obiecte grele pe aparat.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de colb, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

 Dispozitivul este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE privind „Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice” cu simbolul coșului de gunoi tăiat. Acest marcaj indică faptul că acest echipament, după expirarea duratei sale de viață, nu poate fi reciclat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Deșeurile de echipamente electrice sunt periculoase pentru mediul. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice permite evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența unor componente periculoase, precum și din depozitarea și reciclarea necorespunzătoare a acestor echipamente. Producătorul nu este răspunzător pentru orice daune cauzate de utilizarea intenționată sau necorespunzătoare a dispozitivului. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile produsului în orice moment, fără notificare prealabilă, din motive de proiectare, comerciale, estetice sau de altă natură.

Благодарим Вас за покупку техники!



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Прибор предназначен для приготовления блюд в бытовых (домашних) условиях. При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Особенности изделия

Обжарка в аэрофритюрнице происходит без масла и жира. За счет циркуляции горячего воздуха, продукты равномерно покрываются хрустящей корочкой, при этом сохраняя полезные свойства.

Технические характеристики

Модель: MR-757;

Электропитание:

Род тока - переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность 1500-1700 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком I

Защита корпуса от влаги соответствует IPX0

Чаша: емкость 6л;

Количество программ: 12

Примечание: Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие

жидкости.

- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.

- При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Прибор должен подключаться только к электрической розетке, имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме рассчитана на потребляемую мощность прибора.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или независимыми системами дистанционного управления.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!

- Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.
 - Устанавливайте аэрофритюрницу только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.
 - Для изъятия и переноски нагретой ёмкости и корзины используйте рукоятку.
- При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!

- Запрещается включать прибор без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для воздуха, не накрывайте прибор во время работы, и убедитесь, что вокруг аэрофритюрницы обеспечивается достаточное

расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).

- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).

ВНИМАНИЕ!

- Не кладите продукты с высоким содержанием жира во фритюрницу.

- Предотвратите контакт с горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий во время работы прибора.

- Используйте прибор только с оригинальными аксессуарами и принадлежностями производителя.

- Не используйте пластмассовые или бумажные контейнеры, которые не являются термостойкими, для внесения пищи в аэрофритюрницу;

- Не используйте стеклянные или керамические тарелки или крышки.

- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы

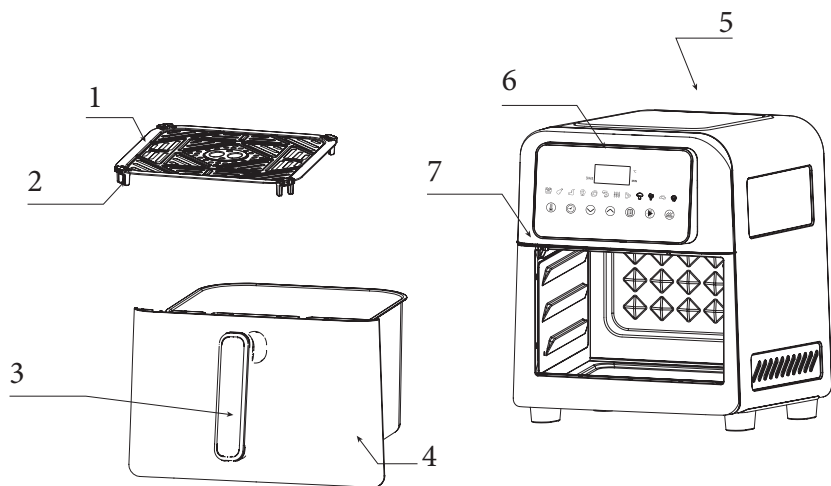
Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.

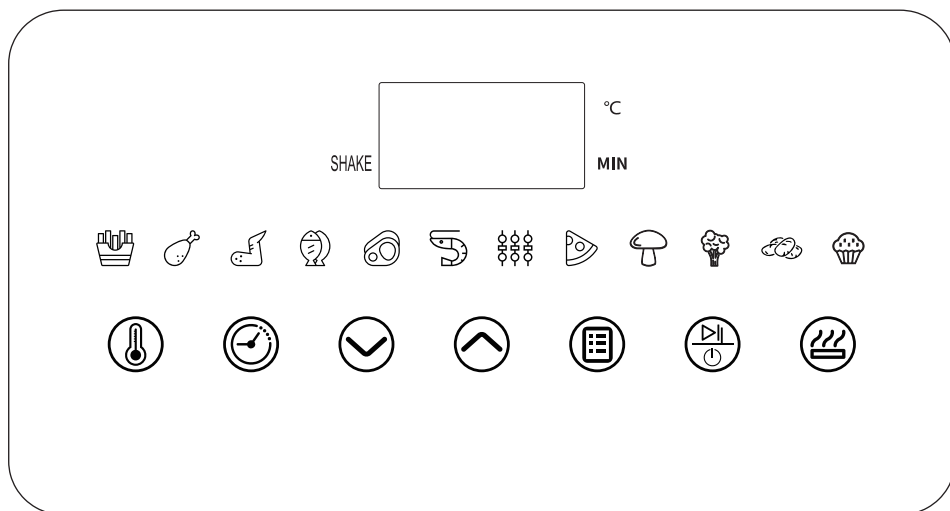
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Устройство прибора



1. Решетка гриль
2. Силиконовые подставки решетки гриль
3. Ручка чаши
4. Съёмная чаша для жарки
5. Контейнер для конденсата
6. Панель управления
7. Фритюрница

Панель управления



Использование устройства

Установите прибор на ровной, устойчивой и чистой поверхности.

1. Нажмите кнопку.

На дисплее подсветится индикатор первой автоматической программы. 

2. Нажмите кнопку . Начнется процесс приготовления. Дисплей отображает температуру и

оставшееся время работы. Звуковые сигналы указывают на то, что предварительно установленное время приготовления истекло, на дисплее отображается «End».

3. Для извлечения чаши для жарки используйте ручку.

4. Переложите приготовленную еду в термостойкую посуду.

5. Отключите прибор от электросети.

6. Дайте аэрофритюрнице и решетке для гриля остыть.

7. Очистите чашу для жарки и решетку гриль, как описано в разделе «Чистка и уход».

ВНИМАНИЕ!

Во время первого включения прибора может появиться специфический запах или незначительное количество дыма, вызванные попаданием пыли или заводских консервационных материалов на нагревательные элементы. Это нормальное явление, через несколько минут эксплуатации прибора они должны исчезнуть.

№	Индикатор кнопки	Кнопки панели управления	Описание
1	°C/ мин.	Окно дисплея	Отображает время и температуру
2		Включение/выключение питания	Подключите фритюрницу к электросети, индикатор подсветится и будет гореть постоянно. Мигание индикатора показывает – питание включено.
		Старт/Стоп	1. Нажмите эту клавишу, чтобы начать работу устройства. 2. Во время приготовления нажмите эту клавишу, чтобы прекратить работу устройства.
3		Меню (выбор программы приготовления)	1. Нажимайте эту кнопку для переключения программ приготовления. 2. Во всех программах установлены значения времени и температуры по умолчанию, но пользователь может регулировать время и температуру на свое усмотрение в зависимости от количества приготовляемой еды и размера ее порции.
4		Кнопка температуры	1. Прежде чем начать приготовление, нажмите кнопку температуры, чтобы установить рабочую температуру. Нажмите кнопку «v» или «^», чтобы увеличить или уменьшить температуру. Регулируемый диапазон: 60°C~ 200°C. 2. Во время работы нажмите кнопку температуры, чтобы отрегулировать температуру. Нажмите кнопку «v» или «^», чтобы увеличить или уменьшить температуру. 3. Один шаг 5 градусов.
5		Кнопка таймера	1. Прежде чем начать работу фритюрницы, нажмите кнопку таймера, чтобы установить рабочую температуру. Нажмите кнопку «v» или «^», чтобы увеличить или уменьшить температуру. Диапазон регулировки: 1-90 минут. 2. Во время работы нажмите кнопку таймера, чтобы отрегулировать температуру. 3. От 1 до 30 минут, один шаг 1 минута; От 30 до 60 минут, один шаг 5 минут; От 60 до 90 минут, один шаг 10 минут;

6		Кнопка увеличения	Нажмите эту клавишу, чтобы увеличить время и температуру. Длительное нажатие ускорит переключение параметров.
7		Кнопка уменьшения	Нажмите эту клавишу, чтобы уменьшить время или температуру. Длительное нажатие уменьшит переключение параметров
8		Кнопка нагрева	Нажмите эту клавишу для нагрева.

Программы приготовления

№	Индикатор кнопки	Программа	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)	Регулировка времени (мин)	Регулировка температуры (°C)	Примечание
1		Французский картофель фри	17	200	10 – 25	160 – 200	встряхивайте еду каждый 6-7 минут
2		Куриные ножки	25	200	10 – 25	160 – 200	переверните еду после 10 минут
3		Куриные крылышки	18	200	10 – 25	100 – 200	переверните еду после 10 минут
4		Рыба	18	180	10-20	160 – 200	переверните еду после 10 минут
5		Говядина	10	200	10 – 25	100 – 200	переверните еду после 10 минут
6		Креветки	9	200	5-20	160 – 200	переверните еду после 5 минут
7		Шашлычки	18	180	10-60	100 – 200	-
8		Пицца	17	160	10-30	100 – 200	-

9		Грибы	12	180	5-20	100-200	-
10		Овощи	15	160	10-25	100-200	-
11		Картофель	50	170	10-60	100-200	-
12		Капкейки	15	160	10-25	100-200	-

Примечание

Установленные параметры времени и температуры по умолчанию, являются рекомендованными. Поскольку продукты, ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, уровню содержания влаги, время и температура приготовления для достижения наилучшего результата, могут меняться. С учетом данных особенностей и своих кулинарных предпочтений, параметры времени и температуры можно установить индивидуально.

Описание других функций

№	Функция	Значение функции	Описание
1	Включение	Включение питания устройства	Зуммер подаст один звуковой сигнал, и все индикаторы загорятся на 1 секунду, кнопка питания будет продолжать мигать, а затем устройство переходит в режим ожидания.
2	Выключение, память	Выключение, память	1. Во время работы устройства при извлечении чаши, фритюрница прекращает работу. Но после установки чаши в устройство обратно, процесс работы будет продолжен. 2. Если во время работы внезапно отключится питание, фритюрница перестанет работать. При включении питания фритюрница продолжит выполнение последней незавершенной программы. 3. Выключая фритюрницу нажатием кнопки питания, функция памяти так же отключается.

3	Охлаждение фритюрницы	Охлаждение	1. Во время работы нажмите кнопку питания, чтобы выключить фритюрницу, вентилятор включится и продолжит непрерывную работу 10 секунд, чтобы охладить чашу. 2. Когда фритюрница завершит любую программу, вентилятор продолжит работать 10 секунд, чтобы охладить чашу.
4	Завершение работы		Зуммер подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее отобразит «END», фритюрница перейдет в режим ожидания.

Примечание:

1. При первом использовании разогрейте фритюрницу в течение 15 минут. Если при первом включении ощущается специфический запах, это нормально и не является неисправностью.
2. Установите температуру и время нагрева в соответствии с рецептом или личными предпочтениями.
3. Когда приготовление завершится, фритюрница издаст звуковой сигнал, напоминая пользователю, и прекратит работу.
4. Используйте кухонные прихватки для извлечения чаши. Пользуйтесь термостойкими не металлическими кухонными принадлежностями, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор, подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, острые предметы, металлические губки.
- Никогда не погружайте устройство в сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте устройство и его части в посудомоечной машине.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Описание проблемы	Причина	Решение
Прибор не работает	Питание не подключено	Вставьте вилку шнура питания в розетку.
	Не запустился	Нажмите кнопку “старт/отмена”
	Съемная чаша не установлена на место	Вставьте чашу в корпус устройства и убедитесь, что она зафиксирована на месте
Продукты не приготовились (плохо прожарились)	Слишком много еды во фритюрнице	Если ингредиентов слишком много, загружайте их во фритюрницу порциями.
	Время приготовления слишком короткое	Увеличьте время приготовления.
Еда не прожаривается равномерно	Продукты уложены плотным слоем	Некоторые продукты, расположенные внахлест или в шахматном порядке, можно, прервав приготовление, вынуть из фритюрницы и перемешать.
Выпечка не хрустящая	Не используются традиционные ингредиенты для жарки.	Если ингредиенты слабомаслянистые, на поверхность можно нанести слой масла.
Невозможно плавно поместить чашу в корпус устройства	Чрезмерное количество ингредиентов в чаше	Уменьшите чрезмерное количество ингредиентов
Белый дым	Жарятся жирные ингредиенты	При приготовлении жирных ингредиентов на гриле выходит много дыма, что является нормальным явлением.
	Во фритюрнице остались остатки жира от предыдущей жарки.	Обязательно очищайте фритюрницу после каждого использования.
E1	Сбой датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не кладите на прибор тяжелых предметов.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его части не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки!



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Аерофритюрниця призначена для приготування страв в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Особливості приладу

Обжарювання в аерофритюрниці відбувається без масла і жиру. За рахунок циркуляції гарячого повітря, продукти рівномірно покриваються хрусткою скоринкою, при цьому зберігаючи корисні властивості.

Технічні характеристики

Модель: MR-757;

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номінальна потужність 1500-1700 Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом I

Захист корпусу від вологи відповідає IPX0

Чаша: об'єм 6л.

Кількість програм: 12

Примітка: Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

Увага!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.

- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
 - Не беріть прилад мокрими руками.
- При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед очищенням і збереженням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживану потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Цей пристрій не призначено для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного керування.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не вмикайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми що не мають знань і до свідку використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

Увага!

- Внутрішні і деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються під час роботи. Будьте обережні тому що можна обпектись торкаючись нагрітих поверхонь.
- Встановлюйте прилад тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.
- Для вилучення і перенесення нагрітої чаші використовуйте рукоятку.

При недотриманні вищевказаних правил виникає НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!

- Забороняється включати аерофритюрницю без встановленої чаші без завантаження продуктів, оскільки це може привести до серйозного пошкодження.
- Не перевищуйте вказані максимальні обсяги інгредієнтів.

- Не блокуйте вентиляційні отвори, не накривайте приладу під час роботи, і переконайтеся, що навколо аерофритюрниці забезпечується достатню відстань для вентиляції під час її роботи (не менше 20 см до стін і меблів з усіх сторін).
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймальних предметів (наприклад поблизу фіранок або під ними). Не ставте прилад або його частини і аксесуари на / в будь-які нагрівальні прилади.

УВАГА!

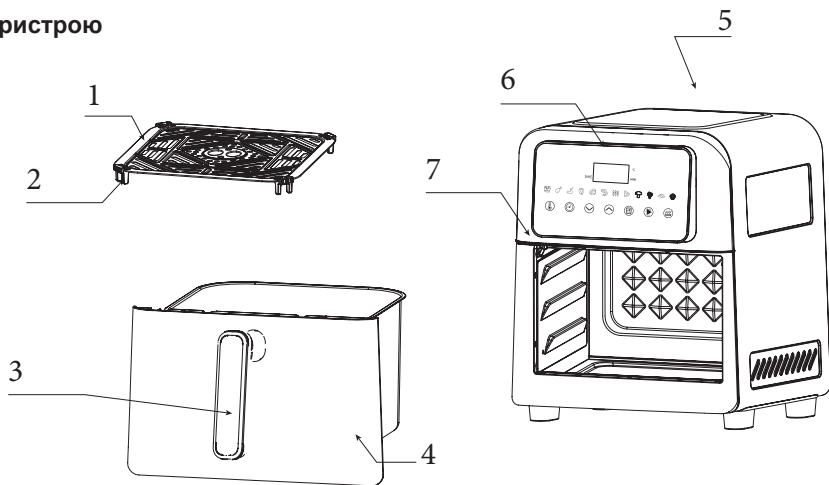
- Ніколи не наливайте масло у фритюрницю, це може призвести до займання. Не готуйте продукти у фритюрниці з високим вмістом жиру.
- Запобігайте контакту з гарячою парою, що виходить з вентиляційних отворів під час роботи приладу.
- Використовуйте прилад тільки з оригінальними аксесуарами та приладдями виробника.
- Не використовуйте пластмасові або паперові контейнери, які не є термостійкими, для внесення їжі в аерофритюрницю; Не використовуйте скляні або керамічні тарілки або кришки.
- Не торкайтеся до внутрішньої частини приладу під час його роботи

Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Дії в екстремальних ситуаціях:

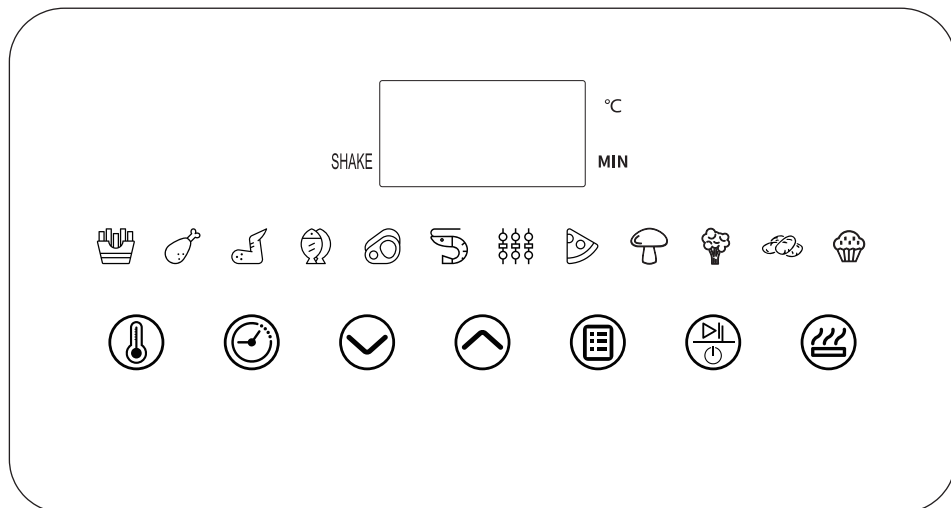
- Якщо прилад впав в воду або на нього виплеснулася вода, негайно, витягніть його з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться до найближчого сервісного центру.

Склад пристрою



1. Решітка гриль
2. Силиконові підставки решітки гриль
3. Ручка чаші
4. Знімна чаша для жарки
5. Контейнер для конденсату
6. Панель управління
7. Фритюрниця

Панель управління



Використання пристрою

Встановіть пристрій на рівній, стійкій та чистій поверхні.

1. Натисніть кнопку.

На дисплеї горить індикатор першої автоматичної програми.

2. Натисніть кнопку . Розпочнеться процес приготування. На дисплеї відображається температура і час роботи, що залишився. Звукові сигнали повідомляють про те, що встановлений час приготування закінчився, на дисплеї відображається «End».

3. Використовуйте ручку, щоб вийняти чашу.

4. Готову страву перекладіть в жароміцний посуд.

5. Від'єднайте пристрій від мережі.

6. Дайте аерофритюрниці та решітці гриль охолонути.

7. Очистіть сковорідку та решітку гриль, як описано в розділі «Очищення та чищення».

УВАГА!

Під час першого увімкнення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, спричинені потраплянням пилю або заводських консерваційних матеріалів на нагрівальні елементи. Це є нормальним явищем, через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

№	Індикатор кнопки	Кнопки панелі управління	Опис
1	°C/ хв.	Вікно дисплея	Відображає час та температуру
2		Увімкнення/вимкнення живлення	Підключіть фритюрницю до електромережі, індикатор підсвічується і горітиме постійно. Блимання індикатора показує – живлення увімкнено
		Старт/Стоп	1. Натисніть цю клавішу, щоб розпочати роботу пристрою. 2. Під час приготування натисніть цю клавішу, щоб припинити роботу пристрою.
3		Меню (вибір програми приготування)	1. Натискайте цю кнопку, щоб переключити програми приготування. 2. У всіх програмах встановлено значення часу і температури за замовчуванням, але користувач може регулювати час і температуру на власний розсуд залежно від кількості їжі, що готується, і розміру її порції.
4		Кнопка температури	1. Перш ніж розпочати приготування, натисніть кнопку температури, щоб встановити робочу температури. Натисніть кнопку «v» або «^», щоб збільшити або зменшити температуру. Регульований діапазон: 60 °C ~ 200 °C 2. Під час роботи натисніть кнопку температури, щоб налаштувати температуру. Натисніть кнопку «v» або «^», щоб збільшити або зменшити температуру. 3. Один крок 5 градусів.
5		Кнопка таймера	1. Перш ніж розпочати роботу фритюрниці, натисніть кнопку таймера, щоб встановити робочу температуру. Натисніть кнопку «v» або «^», щоб збільшити або зменшити температуру. Діапазон регулювання: 1-90 хвилин. 2. Натисніть кнопку таймера під час роботи, щоб відрегулювати температуру. 3. От 1 до 30 хвилин, один крок 1 хвилини; От 30 до 60 хвилин, один крок 5 хвилин; От 60 до 90 хвилин, один крок 10 хвилин;

6		Кнопка збільшення	Натисніть цю клавішу, щоб збільшити час та температуру. Тривале натискання прискорить перемикання параметрів.
7		Кнопка зменшення	Щоб зменшити час або температуру, натисніть цю клавішу. Тривале натискання зменшить перемикання параметрів.
8		Кнопка нагріву	Анатисніть цю клавішу для нагріву

Програми приготування

№	Індикатор кнопки	Програма	Час за замовчуванням (хв)	Температура за замовчуванням (°C)	Регулювання часу (хв)	Регулювання температури (°C)	Примітка
1		Французька картопля фрі	17	200	10 – 25	160 – 200	струшуйте їжу кожні 6-7 хвилин
2		Курячі ніжки	25	200	10 – 25	160 – 200	перевіряйте їжу після 10 хвилин
3		Курячі крильця	18	200	10 – 25	100 – 200	перевіряйте їжу після 10 хвилин
4		Риба	18	180	10-20	160 – 200	перевіряйте їжу після 10 хвилин
5		Яловичина	10	200	10 – 25	100 – 200	перевіряйте їжу після 10 хвилин
6		Креветки	9	200	5-20	160 – 200	перевіряйте їжу після 5 хвилин
7		Шашлички	18	180	10-60	100 – 200	-

8		Піца	17	160	10-30	100 – 200	-
9		Гриби	12	180	5-20	100-200	-
10		Овочі	15	160	10-25	100-200	-
11		Картопля	50	170	10-60	100-200	-
12		Капкейки	15	160	10-25	100-200	-

Примітка

Встановлені параметри часу та температури за замовченням є рекомендованими. Оскільки продукти, інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, рівнем вмісту вологи, час і температура приготування для досягнення найкращого результату можуть змінюватися. З урахуванням даних особливостей та своїх кулінарних переваг, параметри часу та температури можна встановити індивідуально.

Опис інших функцій

№	Функція	Значення функції	Опис
1	Увімкнення	Увімкнення живлення пристрою	Зумер подасть один звуковий сигнал, і всі індикатори загоряться на 1 секунду, кнопка живлення продовжуватиме блимати, а потім пристрій переходить у режим очікування.
2	Вимкнення, пам'ять	Вимкнення, пам'ять	1. Під час роботи пристрою при вийманні чаші фритюрниця припиняє роботу. Але після встановлення чаші в пристрій назад процес роботи буде продовжений. 2. Якщо під час роботи раптово вимкнеться живлення, фритюрниця перестане працювати. При включенні живлення фритюрниця продовжить виконання останньої незавершеної програми. 3. Вимикаючи фритюрницю натисканням кнопки живлення, функція пам'яті також відключається.

3	Охолодження фритюрниці	Охолодження	1. Під час роботи натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути фритюрницю, вентилятор увімкнеться і продовжить безперервну роботу 10 секунд щоб охолодити чашу. 2. Коли фритюрниця завершить будь-яку програму, вентилятор продовжить працювати 10 секунд, щоб охолодити чашу.
4	Завершення роботи		Зумер подасть 3 звукові сигнали і на дисплеї відобразить «END», фритюрниця перейде в режим очікування

Примітка:

1. Під час першого використання розігрійте фритюрницю протягом 15 хвилин. Якщо при першому вмиканні відчувається специфічний запах, це нормально і не є несправністю.
2. Встановіть температуру та час нагрівання відповідно з рецептом або особистих уподобань.
3. Коли приготування завершиться, фритюрниця видасть звуковий сигнал, нагадуючи користувачеві, і припинить роботу.
4. Використовуйте кухонні прихватки для виймання чаші. Користуйтеся термостійким не металевим кухонним приладдям, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед очищенням вимкніть прилад від електромережі і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, гострі предмети, металеві губки.
- Ніколи не занурюйте скороварку, її мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте пристрій і його частини в посудомийній машині.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Опис проблеми	Причина	Рішення
---------------	---------	---------

Прилад не працює	Живлення не підключено	Вставте вилку шнура живлення в розетку
	Не запустився	Натисніть кнопку «старт / скасування»
	Знімна чаша не зафіксована надійно в корпусі приладу	Вставте чашу в корпус пристрою і переконайтеся, що вона зафіксована на місці
Продукти не приготувались (погано обсмажились)	Занадто мало продуктів у фритюрниці	Якщо інгредієнтів занадто багато, завантажуйте їх у фритюрницю порціями
	Час приготування занадто короткий	Збільште час приготування
Їжа не прожарюється рівномірно	Продукти укладені щільним шаром	Деякі продукти, розташовані внахлест або в шаховому порядку. Можна, перервавши приготування, вийняти їх з фритюрниці і перемішати.
Випічка не хрустка	Не використовуються традиційні інгредієнти для смаження	Якщо інгредієнти слабomasлянисті, на поверхню можна змастити маслом
Неможливо плавно помістити чашу у корпус приладу	Надмірна кількість інгредієнтів в чаші	Зменшіть надмірну кількість інгредієнтів
Білий дим	Смажаться жирні інгредієнти	При приготуванні жирних інгредієнтів виходить багато диму, що є нормальним явищем
	У фритюрниці залишилися залишки жиру від попереднього смаження	Обов'язково очищайте фритюрницю після кожного використання
E1	Збій датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед збереженням.
- Зберігайте мультиварку у зібраному вигляді.
- Не кладіть на прилад важких предметів.
- Зберігайте прилад у сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними та розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.



Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
 - Наборы посуды
- Эмалированная посуда
 - Чайники
 - Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
 - Столовые наборы
 - Кафетерий
 - Аксессуары
 - Термосы
 - Хлебницы
 - Посуда из стекла
 - Кофеварки
 - Кофемолки
- Кухонные процессоры
 - Хлебопечи
 - Тостеры
 - Аэрогриль
- Электрические печи
 - Соковыжималки
 - Мясорубки
- Электрические чайники
 - Пылесосы
 - Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
 - Весы

feel-maestro.eu

Made in P.R.C. for Maestro

Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F,
Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лімітед Адрес: Рум 801-2, 8/F,
Ізї Комершіал Білдінг, 253-261 Хеннессї Род, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Рум 801-2, 8/F,
Ізї Комершіал Білдінг, 253-261 Хеннессї Род, Ванчай, Гонконг



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні
ДСТУ EN 60335-2-9:2014